



Supervisor del Local Referencia de Bolsillo

Programa de Servicio de
Alimentos de Verano

Comida que llega cuando no hay escuela!

Sí . . .

Ordene/prepare **sólo** una comida por niño por cada servicio.

Cuente las comidas a medida que las va recibiendo.

Verifique las comidas para asegurarse que ha recibido **todos** los ingredientes y que ninguno de ellos está dañado o pasado (podrido). Después de verificar la entrega firme el recibo.

Limpie el área de servicio antes de servir las comidas.

Coloque el rótulo (póster) del Departamento de Agricultura Federal con información acerca de la discriminación y los derechos civiles.

Sirva la comida **sólo** durante el periodo de tiempo aprobado.

Prepare y sirva la comida siguiendo las normas y reglas locales y estatales de salud y seguridad.

Sirva a cada niño **todos** los ingredientes de la comida al mismo tiempo.

Cuente las comidas a medida que las va repartiendo.

Cuente las segundas raciones de comidas separadamente si su patrocinador permite que los niños repitan. Estas raciones también **deben** ser servidas como unidades completas.

Termine sus anotaciones diarias a tiempo. Asegúrese que sus papeles estén fuera del alcance de los niños y las inclemencias del tiempo.

Limpie el local después del servicio de la comida.

Anime a los niños a probar nuevos alimentos y a minimizar el desperdicio.